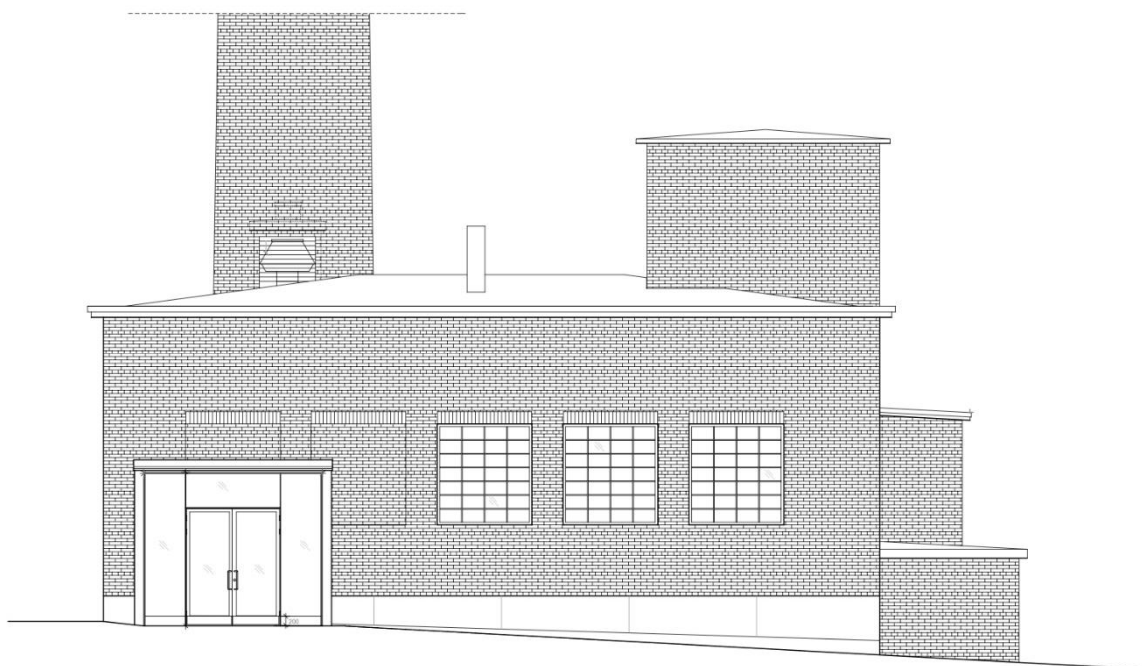


## Helsingin tukkutori, rakennus 3

Työpajankatu 2a, 00580 Helsinki



**Muutos ja perusparannus**

Hankenumero 8037224



## Sijainti





## Yhteenvedo

<b>Hankkeen nimi</b> Helsingin tukkutori, rakennus 3				<b>Hankenumero</b> 8037224	
<b>Osoite</b> Työpajankatu 2a, 00580 Helsinki				<b>Rakennustunnus (RATU)</b> 4490	
<b>Sijainti</b> 21. kaupunginosa Hermannin, kortteli 21274, tontti 11				<b>Kohdenumero</b> 2247	
<b>Käyttäjä/toiminta</b> Helsingin tukkutori /Helsingin Tislaamo Oy, Helsinki Distilling Company -HDCO, tislaamo				<b>Asiakas-/oppilas-/tilapaikat</b>	
<b>Rakennuksen laajuustiedot</b>		brm <sup>2</sup>	htm <sup>2</sup>	hym <sup>2</sup>	m <sup>3</sup>
		519	412,5	372	
<b>Hankkeen tarpeellisuus</b> Vajaakäyttöinen rakennus on teknisen peruskorjauksen tarpeessa. Muutos- ja perusparannustyöt tislaamoksi ja ravintolaksi toteuttavat rakennukselle sopivan käytön ja luovat perustan sen kunnossa pysymiselle. Hanke edistää Teurastamon alueen kehittymistä ja sen vanhojen rakennusten muuttamista vähittäiskaupan ja ravintolatoiminnan tarpeisiin, osana Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategiaa.					
<b>Hankkeen laajuus ja rakentamiskustannukset</b> (Kust.taso 2/2015 RI 108,3; THI 154,2)					
		brm <sup>2</sup>	htm <sup>2</sup>	hym <sup>2</sup>	Inv.kustannusarvio (alv 0%)
Uudisrakennus / Laajennus / Lisärakennus					€
Muutos / Korjaus / Perusparannus	519	412,5	372	1 300 000	€
Yhteensä	519	412,5	372	1 300 000	€
Investointikustannusten jakautuminen				2505	€/ brm <sup>2</sup>
				3152	€/ htm <sup>2</sup>
				€/ asiakas	
<b>Tilakustannus käyttäjälle</b>					
	po €/ htm <sup>2</sup> / kk	yp €/ htm <sup>2</sup> / kk	yht. €/ htm <sup>2</sup> / kk	yht. €/ kk	yht. €/ v
Tuleva vuokra (412,5 htm <sup>2</sup> )	13,30		13,30	5500	66 000
Nykyinen vuokra ( htm <sup>2</sup> )					
Toiminnan käynnistämiskustannukset					
<b>Hankkeen aikataulu</b> vaihe 1: 2/2014 - 8/2014, vaihe 2: 5/2015 - 6/2015, vaihe 3: 1/2016 - 5/2016					
<b>Rahoitusuunnitelma</b> Hankkeen 1. vaihe v. 2014 toteutettu Helsingin kaupungin tukkutorin rahoittamana Hankkeen 2. ja 3. vaihe rahoitetaan Helsingin kaupungin talonrakennushankkeiden rakentamishankkeen 2015 – 2024 Tilakeskuksen Tukkutorin hankkeille vuosiksi 2015 ja 2016 osoitetuista investointimäärärahoista					
<b>Väistötilat</b> -				<b>Väistötilojen kustannus</b> -	
<b>Toteutus- ja hallintamuoto</b> Rakennuksen omistaa Helsingin tukkutori. 1.1.2016 alkaen rakennuksen on tarkoitus siirtyä kiinteistöviraston tilakeskuksen omistukseen. Rakennuksen ylläpidosta tulee vastaamaan Helsingin kaupunki. Vuonna 2014 hankkeen toteutusvastuu oli Helsingin tukkutorilla. Vuodesta 2015 alkaen toteutuksen vastuu on tilakeskuksella.					
<b>Lisätiedot</b>					





## Sisällysluettelo

1	Hankkeen perustiedot.....	1
2	Selvitys rakennuspaikasta / rakennuksesta.....	1
3	Hankkeen tarpeellisuus.....	2
4	Hankkeen laajuus ja laatu.....	3
5	Tilojen ja kohteen erityisvaatimukset.....	6
6	Hankkeen ympäristötavoitteet.....	6
7	Vaikutusten ja riskien arviointi.....	6
8	Rakentamiskustannukset.....	8
9	Tilakustannus käyttäjälle.....	8
10	Ylläpito ja käyttötalous.....	8
11	Hankkeen aikataulu.....	8
12	Rahoitusuunnitelma.....	9
13	Väistötilat.....	9
14	Toteutus- ja hallintamuoto.....	9

### Hankesuunnitelman liitteet

- Liite 1 Suunnittelutyöryhmä
- Liite 2 Käyttäjänlaatima toiminnallinen tarvekuvaus
- Liite 3 Tilaohjelma
- Liite 4 Rakennusosat ja tekniset järjestelmät
- Liite 5 Viitesuunnitelmat
- Liite 6 Vastuunjakotaulukko Helsingin tukkutori/ Helsingin Tislaamo Oy -HDCO
- Liite7 Hankkeen aikataulu

### Tekniset asiakirjat (nähtävänä tilakeskuksessa)

- Liite 7 Poistumistieportaan geotekninen selvitys
- Liite 8 Rakennushistoriaselvitys
- Liite 9 Kuntoarvio
- Liite 10 Välipohjan betonirakenteen raudoitusten tutkimus
- Liite 11 Rakennustekniset tavoitteet / korjaustoimenpiteet
- Liite 12 Rakennustapaselostus
- Liite 13 LVI-tekniset tavoitteet / korjaustoimenpiteet
- Liite 14 Sähkö- ja turvatekniset tavoitteet / korjaustoimenpiteet
- Liite 15 Palotekniset lausunnot ja –suunnitelma
- Liite 16 Ravintolatilán akustiset vaatimukset-selvitys
- Liite 17 Riskien arviointi
- Liite 18 Kustannusarvio erittelyosa (valmistelumateriaali)
- Liite 19 Ympäristökeskuksen lausunto



## 1 Hankkeen perustiedot

Kohteen nimi ja osoite:	Helsingin tukkutori, rakennus 3
Osoite:	Työpajankatu 2a, 00580 Helsinki
Hanketyyppi:	Muutos ja perusparannus
Kohdenumero:	2247
RATU-numero:	4490
Omistaja:	Helsingin tukkutori, 1.1.2016 alkaen kiinteistöviraston tilakeskus
Käyttötarkoitus:	Tislaamo ja ravintola
Käyttäjä:	Helsingin Tislaamo Oy, Helsinki Distilling Company - HDCO

Tislaamoksi ja ravintolaksi muutettava ja perusparannettava rakennus 3 on Helsingin tukkutorin entinen lämpökeskus, joka on toiminut jo vuosia muussa käytössä sen jälkeen kun Tukutori siirtyi kaukolämpöön. Viimeksi tila on toiminut varastona ja toimistotilana. Rakennuksessa on kaksi kerrosta ja kellari.

Teknisen palvelun lautakunta hyväksyi vuonna 07.02.2013 (§ 33) Tukutorin Teurastamon hankesuunnitelman, joka ohjaa Teurastamon alueen kokonaisuutta sen vanhojen rakennusten muuttamisessa vähittäiskaupan ja ravintolatoiminnan tarpeisiin.

Teknisen palvelun lautakunta hyväksyi vuonna 11.09.2014 (§ 114) rakennus 3:n peruskorjauksen (viskitislaamo ja ravintolatila) Helsingin Tukkutorin hankesuunnitelman mukaisesti toteutettavaksi alkaen vuonna 2014. Päätöksen mukaan vaiheessa yksi kunnostetaan rakennuksen tuotantotilat. Myöhemmin on tarkoituksena toteuttaa vaihe 2, jossa kunnostetaan rakennuksen ylä- ja alakerran ravintolatilat sekä ravintolakeittiö ja sosiaalitilat.

Helsingin tukkutori on tehnyt rakennuksen käyttäjän, Helsingin Tislaamo Oy, Helsinki Distilling Company -HDCO:n kanssa sopimuksen vuonna 2013 järjestetyn kilpailutuksen jälkeen. Sopimuksessa kaupunki sitoutuu yhteistyössä HDCO:n kanssa kunnostamaan rakennuksen uuteen käyttötarkoitukseen. Viimeisimmässä sopimuksessa määräajaksi kaupungin taholta on annettu kesäkuu 2016. Tislaamotoiminta alkoi jo vuonna 2014, jolloin vaihe 1 toteutettiin ja rakennuksen tuotanto-osa saatiin käyttöön.

Valtuuston hyväksymään vuoden 2015 talousarvion investointiosaan on kirjattu: Tukkutorin peruskorjaukset ja suunnittelu-kohdan määrärahat sisältyvät vuodesta 2015 alkaen talousarvion kohtaan 8 02 02 Talonrakennus, tilakeskuksen korjaushankkeet.

*Liite 1 Suunnittelutyöryhmä*

## 2 Selvitys rakennuspaikasta / rakennuksesta

Rakennus 3 sijaitsee Helsingin tukkutorin alueen lounaiskulmassa, Sörnäistenkadun ja Työpajankadun risteyksessä. Se on osa 1930-luvulla rakennettua Helsingin kaupungin teurastamoa, joka koostui useista rakennuksista ja joka toimi alueella vuoteen 1992 asti. Teurastamon alueen nykyisistä rakennuksista pääosa on asemakaavalla suojeltu.

Helsingin tukkutorin 14 hehtaarin alueella, Etelä-Hermannin ja Kalasataman välissä, on noin 20 kiinteistöä, joista noin puolet omistaa Helsingin kaupunki. Toinen puoli on yksityisten



kiinteistöosakeyhtiöiden omistuksessa. Alueella toimii noin 130 yritystä, jotka työllistävät keskimäärin 1000 henkeä.

Alueella on voimassa asemakaava 11744, Tukkutorin alue. Se on tullut voimaan 27.2.2009. Vanha teurastamoalue on asemakaavassa osoitettu KTY- korttelialueeksi. (Toimitilarakennusten korttelialue. Alueella saa rakentaa elintarvikkeiden ja kukkien tukkutoimintaan liittyviä toimisto-, myymälä- näyttely- ja kokoontumistiloja sekä ravintola- ja kahvilatiloja ja elintarviketeollisuuden ja tukkukaupan toimintaa palvelevia teollisuus- ja varastotiloja.) Hanke on asemakaavan mukainen.

Rakennus 3 on asemakaavassa suojeltu merkinnällä sr-1 (Historiallisesti ja rakennustaiteellisesti arvokas rakennus, jota ei saa purkaa eikä siinä saa suorittaa sellaisia muutos- ja lisärakentamistöitä, jotka turmelevat julkisivujen tai vesikaton historiallista tai rakennustaiteellista arvoa tai tyyliä). Mikäli rakennuksessa on aikaisemmin suoritettu tällaisia toimenpiteitä on rakennus korjaus- tai muutostöiden yhteydessä pyrittävä korjaamaan rakennuksen luonteeseen hyvin soveltuvalla tavalla.) Asemakaavassa rakennuksen rakennusoikeudeksi on määritelty 225 k- m<sup>2</sup>, mikä tarkoittaa rakennuksen alkuperäistä laajuutta yksikerroksisena pannuhuone-lämpökeskuksena. Rakennukseen on kuitenkin tehty 2. kerros 1960-luvulla, kun siihen sijoitettiin rasvatehdas ja autonpesutila. Nykyisen hankkeen yhteydessä on tehty poikkeamishakemus, sisältönä rakennuksen säilyttäminen kaksikerroksisena, sen mukaan toteutuneessa rakennusoikeudessaan. Kaupunkisuunnittelulautakunta on 10.3.2015 (§ 67) hyväksynyt tämän poikkeamishakemuksen rakennusoikeuden ylityksestä 250 k- m<sup>2</sup>:lla, ehdolla että rakennuksen alkuperäisen arkkitehtuurin tulee säilyä korjaushankkeessa pääroolissa.

### **3 Hankkeen tarpeellisuus**

#### **Alueellinen tarkastelu**

Helsingin kaupungin strategiaohjelmassa 2009–2012, siinä osana Helsingin kilpailukyvyyn parantamista, on asetettu tavoite, että ”Helsinkiä kehitetään suomalaisen ruoan ja huippugourmet’n keskuksena edistämällä elinkeinotoimintaa yritysten, kaupungin oppilaitosten, Palmian ja Tukkutorin yhteistyöllä”. Elinkeino-osaston dokumentissa Laatuluokan eurooppalainen ruokakaupunki, Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnat, täsmennetään eri hallintokuntien kehittämisvalinnat ja niiden vastuutahot. Yhtenä kärkihankkeena on Tukkutorin kehittäminen Hyvän Ruoan keskuksiksi osana tori- ja hallitoiminnan kehittämistä.

Teknisen palvelun lautakunta hyväksyi vuonna 2012 Teurastamon tarvesuunnitelman ja vanhojen rakennusten muuttamisen vähittäiskaupan ja ravintolatoiminnan tarpeisiin. Muutostyön toteutusvaihe alkoi vuonna 2012, jolloin valmistuivat ensimmäiset uudet yritystilat.

Teurastamon alueen vuonna 2013 valmistuneessa, teknisen palvelun lautakunnan hyväksymässä hankesuunnitelmassa on tarkasteltu Teurastamon alueen kehittämistä kokonaisuutena. Lähtökohtana on ollut, että Vanha teurastamoalue, joka on suojeltu ja ehyt kokonaisuus, ei enää sovellu alkuperäiseen toimintaansa. Tukkutorin ympärille, Kalasataman ja Etelä-Hermannin alueelle on rakentumassa uusi asuinalue vähintään 20 000 uudelle asukkaalle. Lisäksi Kalasataman keskukseseen on suunniteltu toimistotiloja, kaupallisia ja julkisia palveluista sekä mm. hotellia. Tavoitteena on avata kulttuurihistoriallisesti arvokas Teurastamon alue viereisten alueiden asukkaiden, toimijoiden ja vierailijoiden ostos-, ravintola- ja vapaa-ajan keskuksiksi sekä koko Suomen



ruokakulttuurin keskuksesi, samalla kun muu Tukutorin alue jää tukkukaupan tarpeita varten.

Rakennuksen 3 muutos- ja perusparannustyöt viskitislaamoksi toteuttavat osaltaan Teurastamon alueen kehittymistä osana Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategiaa, jossa ytimenä on ruokapalveluiden, tapahtumallisuuden ja ruokakulttuuria tukevien rakenteiden hyödyntäminen ja vahvistaminen, yhteistyössä ruoka-alan yksityisten innovatiivisten toimijoiden kanssa.

### **Toiminnalliset, tekniset ja taloudelliset perustelut**

Rakennuksella, joka on ennen toiminut lämpökeskuksena, ei ole enää ole käyttöä Tukutorin tarpeisiin. Se on ollut jo vuosia erilaisessa väliaikaisessa käytössä. Tukutori on hakenut rakennukselle pysyvää käyttöä, joka soveltuisi ruokakulttuurin keskuksesi kehitettävälle Teurastamon alueelle. Rakennukselle haettiin toimijaa avoimella kilpailutuksella. Valinnan suoritti raati, jonka mielestä viskitislaamo toisi Teurastamolle ja Helsingin kaupungille hyvää lisäarvoa ja vetovoimaa.

Vajaakäyttöinen rakennus on ollut myös teknisen peruskorjauksen tarpeessa. Muutos- ja perusparannustyöt tislauksiksi ja ravintolaksi toteuttavat rakennukselle sille sopivan käytön sekä luovat perustan sen kunnossa pysymiselle.

*Liite 2 Käyttäjän laatima toiminnallinen tarvekuvaus*

## **4 Hankkeen laajuus ja laatu**

### **Toiminnan kuvaus**

Tukutorin Teurastamon rakennuksessa 3 tulee toimimaan tislaamo sekä sen ravintola. Tislaamo sijoittuu ensimmäiseen kerrokseen ja toiseen kerrokseen tulee ravintola.

Tislaamo jakaantuu neljään tilaan: mäskäämön, tislaamoon sekä raaka-aine- ja alkoholivarastoon. Tislaamon huolto ja toimitukset hoidetaan pihan puolen pääovien kautta. Toimituksia on kahdesta kolmeen viikossa. Tislaamossa työskentelee 2-5 henkeä päivittäin.

Ravintola tarjoaa itse valmistettua ruokaa puhtaista raaka-aineista, mukaan lukien raaka kala, liha ja kasvikset. Arvioitu annosmäärä päivässä on n. 200. Ravintolalla on A-oikeudet. Keittiössä työskentelee 1-3 henkilöä ja salissa saman verran, päivästä riippuen. Viikonloppuisin paikalla on vahtimestari. Kävijöillä on myös mahdollisuus tutustua tislaukseen sekä osallistua erilaisille juomakulttuuria syventäville kursseille.

Ravintolan raaka-aineet varastoidaan asianmukaisesti ravintolan keittiön yhteydessä olevissa säilytystiloissa. Alkoholi varastoidaan baarin yhteydessä sekä omassa varastotilassa ravintolan yhteydessä.

Sekä tislaamon että ravintolan jätehuolto tukeutuvat Tukutorin yhteiseen jäteasemaan. Jätteet toimitetaan Tukutorin jäteasemalle päivittäin. Osa mäskäysjätteestä voidaan toimittaa eläinten rehuksi viikoittain.

Henkilökunnan sosiaalityilat sijaitsevat rakennuksen kellarissa.



## **Hankkeen laajuus**

Hankkeen bruttoala on 519 brm<sup>2</sup>, huoneistoala 412,5 htm<sup>2</sup> ja hyötyala 372 hym<sup>2</sup>.

## **Laatutaso**

### Arkkitehtisuunnittelu

Tavoitteena on luoda tislamorakennukseen toimivat kokoontumis- ja ravintolatilat rakennuksen historiallista miljöötä kunnioittaen, täyttäen yleisö- ja ravintolatiloille asetetut esteettömyys- ja laatuvaatimukset. Ravintolaan tulee suunnitelmien mukaan 94 asiakaspaikkaa. Tilojen suunnittelussa on otettu huomioon käytännöllisyys tislamon ja ravintolan yhtenäisen päivittäisen käytön kannalta. Tilojen tulee olla helposti siivottavat ja henkilökunnan liikkuminen rakennuksen sisällä tulee toimia mahdollisimman joustavasti.

Alueen kestävä kehityksen ehdoilla on arkkitehtonisilla ratkaisulla pyritty erityisesti vahvistamaan rakennuksen omaa luonnetta. Tislamorakennuksen teollinen tunnelma säilytetään kunnostamalla vanhaa niin paljon kuin mahdollista ja suuria muutoksia tiloissa on pyritty välttämään. Rakennushistoriallisesti arvokkaan rakennuksen olevia rakenteita korostetaan ja jätetään esille korjauksen yhteydessä. Näin ollen kattojen, seinien ja lattioiden puhdistus- ja pinnoitetyöt tulee tehdä erityisen huolellisesti. Ravintolan uudet rakennusosat, portaat, kaiteet ym. tehdään alkuperäisiä vastaavista materiaaleista ja ne valmistetaan tehdasmiljööseen sopiviksi. Ravintolasaliksi toteutettava toisen kerroksen hieno tila halutaan säilyttää, sen akustiikkaratkaisun toteutetaan tilasta saadun akustikon selvityksen mukaisesti, rakennushistoriallisista arvoista tinkimättä. Tarkemmat tiedot ovat Ravintolatilatilan akustiset vaatimukset -selvityksessä, joka on tekninen liiteasiakirja.

Poistumisturvallisuuden vuoksi lisätään uusi poistumisovi suoraan ulos 2. kerroksen ravintolasalista ja siihen liittyvä uusi ulkoporras.

Esteettömyysvaatimusten toteuttamiseksi nykyinen tavarahissi vaihdetaan liikuntaesteisiä palvelevaan henkilöhissiin, joka soveltuu myös ravintolan käyttöön tavaratoimitusten yhteydessä. Rakennukseen toteutetaan myös esteetön wc-tila.

Tislamorakennus ravintolatiloihin tulee olemaan ainutlaatuinen osa kulttuurihistoriallisesti ja rakennushistoriallisesti arvokasta Teurastamon aluetta ja sinne muodostuvaa ruokakeskusta. Rakennuksen pihalle tulee terassialue, joka yhdistää sen osaksi Teurastamon alueen kokonaisuutta.

### Rakennesuunnittelu

Kiinteistön käyttötarkoituksen muutoksen yhteydessä järjestetään poistumistiet vaatimuksien mukaisiksi. Tätä varten tehdään välipohjaan uusi porrasaukko syöksyineen ja poistumistieksi tehdään uusi teräksinen terassirakenne rakennuksen ulkopuolelle. Vanha porrasaukko suljetaan. Neuvottelutiloihin ja keittiöön pääsyä varten tehdään uusi teräsbetoninen porras, joka tuetaan uusien betoniseinien varaan. Tilaan lisätään IV-konehuone, joka ääneneristetään vaatimuksien mukaisiksi. Wc-tiloihin ja keittiöön lisätään vesieristykset sekä seinien ja lattioiden pinnat uusitaan. Kabinettia varten tehdään (entisen siilon) torniin uusi välipohja ja teräksiset kierreportaat. Väliseiniä lisätään levyrakenteisina ja tiilimuurattuina. Eteisen tilat lämmöneristetään. Myös hissin kuilu lämmöneristetään hissin uusimisen yhteydessä.

Tarkemmat tiedot ovat Rakennustekniset tavoitteet / korjaustoimenpiteet –liitteessä sekä rakennustapaselostuksessa, jotka ovat teknisiä liiteasiakirjoja.





### LVI-suunnittelu

#### Lämpöjohdot:

Lämmityspatterit ja lämpöjohdot uusitaan osittain. Uudet IV-koneet liitetään nykyiseen lämpöjohtoverkostoon. Rakennusta 3 palveleva lämmityssiirrin sijaitsee rakennuksen 4 kellarikerroksessa, siirrin uusitaan erillistyönä.

#### Vesijohdot ja viemärit:

1.kerroksen (tislamo) pohjaviemärit uusitaan kokonaan, piha-alueelle rakennetaan keittiötä palveleva rasvanerotin. Vesijohdot sekä vesi- ja viemärikalusteet uusitaan.

#### Ilmanvaihto:

Kellarikerrokseen rakennetaan 1.kerrosta palveleva ilmanvaihtokone, 2.kerroksen IV-kone(pyörivä-LTO) sijoitetaan 2.kerroksen uuteen IV-konehuoneeseen. Molemmille IV-koneille rakennetaan oma jäähdytyskoneikko.Keittiön huuvut ja WC-tilat on varustettu omilla poistoilmapuhaltimilla.

#### Rakennusautomaatio:

IV-koneet liitetään nykyiseen rakennusautomaatiojärjestelmään. 2.kerroksen IV-kone varustetaan omalla sähkö- ja säätökeskuksella. IV-koneiden ilmamäärää säädetään kulloisenkin tarpeen mukaan.

Tarkemmat tiedot ovat LVIA-tekniset tavoitteet -liitteessä, joka on tekninen liiteasiakirja.

### Sähkösuunnittelu

Rakennuksen nykyinen sähköliittymä alueen sähköjakeluun jää ennalleen.

Nykyinen kellarissa oleva nousukeskus 3AJK22 jää ennalleen, 1. kerrokseen asennetaan 1. vaiheessa prosessilaitteita varten oma ryhmäkeskus 3AJK221 ja 2. kerrokseen asennetaan 2. vaiheessa uusi ryhmäkeskus 3AJK222 valaistus-, pistorasia- ja keittiölaitteita varten. 2. kerroksen ilmanvaihtolaitteille asennetaan oma keskus (IU), 1. kerroksen ilmanvaihtolaitteet liitetään nykyiseen kellarin keskukseen.

Kaikki valaistus-, pistorasia- ja voimaryhmäjohdot uusitaan. Ravintolasaliin ja kabinettiin asennetaan kosketinkiskoja valaistusta varten. Osassa kosketinkiskoissa on valaistuksen himmennysmahdollisuus. Valaistus hoidetaan 1. kerroksen prosessitilojen, aulan ja WC-tilojen sekä 2. kerroksen keittiön ja kabinetin osalta kiinteillä valaisimilla ja ravintolasalin osalta pääosin kosketinkiskoihin kiinnitetyillä yleis- ja kohdevalaisimilla. Tiloihin asennetaan määräysten mukainen turvavalistus. Turvavalaisimet varustetaan valaisinkohtaisilla virtalähteillä. Tiloihin lisätään yleiskaapeloinnin pisteitä.

Tarkemmat tiedot ovat sähkötekniset tavoitteet -liitteessä, joka on tekninen liiteasiakirja.

### Palotekninen suunnittelu

Rakennus vastaa P1 luokan rakennusta. Rakennukseen toteutetaan kaksi käyttötapaa: tuotantotilaa (1.krs tislamo / vaihe 1) ja kokoontumistilaa (muut tilat / vaihe 2). 1.krs tislamo-tila erotetaan palo-osastoinnilla muusta rakennuksesta. Muut rakennuksen tilat ovat omassa palo-osastossa. Kellaritaso on erotettu palo-osastoinnilla muusta rakennuksesta. Rakennuksen paloteknisissä määräyksissä noudatetaan E1-määräyksiä ja E2-ohjetta.

Tislaamolle on tehty ATEX-raportti ja toiminnan on katsottu olevan ns. pienimuotoista. Tislaamotilalle on myös arvioitu palokuormaryhmä E1:2.2.1 ohjeen mukaisesti, jonka perusteella osastointiluokka on määritetty (EI 60). Tislaamon räjähdys-suojauksenpiteet on toteutettu niin, että seuraamusten pienentämistä ei tarvitse soveltaa (esimerkiksi räjähdysseinät).



Poistumisturvallisuuden kannalta olleet poistumisovet ovat: tislamoitilasta suoraan ulos, 1.krs aulan ulko-ovi ja 2.krs ulko-ovi teräsportaille. Lisäksi 3. kerroksen kabinetista pääsee varatienä ikkunan kautta katolle.

Tarkemmat tiedot ovat paloteknisissä lausunnoissa ja -suunnitelmassa, jotka ovat teknisiä liiteasiakirjoja.

*Liite 3      Tilaohjelma*  
*Liite 4      Rakennusosat ja tekniset järjestelmät*  
*Liite 5      Viitesuunnitelmat*

## **5 Tilojen ja kohteen erityisvaatimukset**

Rakennus 3 on asemakaavassa suojeltu merkinnällä sr-1. Hanketta on esitelty kaupunginmuseolle, rakennusvalvontavirastolle, ympäristökeskukselle ja pelastuslaitokselle ja niiden kannanotot on otettu huomioon suunnitelmissa.

Rakennus sijaitsee vilkasliikenteisellä Tukutorin alueella, Sörnäistenkadun ja Työpajankadun risteyksessä, välittömästi yleisen katuverkon jalkakäytäviin rajautuen. Suunnitteluratkaisuissa ja toteutuksessa on otettu huomioon suojelun asettamat rajoitukset julkisivuille ja vesikatolle tehtävissä muutoksissa.

Rakennuksessa on tislamoitointia ja sen erikoistiloja. Valmiissa rakennuksessa tulee olemaan tuotanto- ja ravintolatilaja, toiminnot yhteensovitettuina. Koko rakentamisen ajan käynnissä oleva toiminta edellyttää työmaalta erityisiä puhtausvaatimuksia ja hyvää työnaikaista suojausta ja alipaineistusta.

## **6 Hankkeen ympäristötavoitteet**

Energiatohokkuuden parantamisvelvollisuus ei koske hanketta, koska rakennus on suojeltu. Hankkeessa toteutetaan energiatohokkuutta parantavia toimenpiteitä: hissikuilu lämpöeristetään ja ilmanvaihtokoneet varustetaan lämmön talteenotolla. Valaistus uusitaan käyttäen pääosin energiatohokkaita led-valaisimia.

## **7 Vaikutusten ja riskien arviointi**

### **Vaikutukset tiloihin ja toimintaan**

Rakennus on ollut vajaakäyttöinen ja osittain myös teknisesti peruskorjauksen tarpeessa. Muutos- ja perusparannustyöt tislamoksi ja ravintolaksi toteuttavat rakennukselle sille sopivan käytön sekä luovat perustan sen kunnossa pysymiselle. Rakennus ja sen toiminta lisäävät omalta osaltaan Teurastamon alueen vetovoimaa ja hyödyttävät näin myös alueen muita toimijoita ja Helsingin tukkutoria.

### **Strategiaohjelman toteuttaminen hankkeessa**

Rakennuksella ei ole enää ole käyttöä Tukutorin tarpeisiin, se on ollut jo ulkopuolisessa käytössä ennen nykytoimintaa. Hankkeella rakennus korjataan kaupungin ulkopuoliseen käyttöön. Näin ollen hankkeella ei ole vaikutusta Helsingin kaupungin strategiaohjelman tavoitteisiin: kaupungin toimitilojen kokonaispinta-alan kasvun estämiseen, tilatohokkuuteen, tuottavuuteen ja henkilöstötehokkuuteen.



Strategiaohjelmassa, osana Helsingin kilpailukyvyyn parantamista, on asetettu tavoite, että ”Helsinkiä kehitetään suomalaisen ruoan ja huippugourmet’n keskuksena edistämällä elinkeinotoimintaa yritysten, kaupungin oppilaitosten, Palmian ja Tukutorin yhteistyöllä”. Elinkeino-osaston dokumentissa Helsingin kaupungin ruokakulttuurin kehittämisvalinnoista täsmennetään eri hallintokuntien kehittämisvalinnat ja niiden vastuutahot. Yhtenä kärkihankkeena on Tukutorin kehittäminen Hyvän Ruoan keskuksiksi osana tori- ja hallitoiminnan kehittämistä. Rakennuksen 3 korjaus- ja muutostyöt viskitislaamoksi toteuttavat osaltaan Teurastamon alueen kehittymistä osana Helsingin kaupungin ruokakulttuuristrategiaa, jossa ytimenä on ruokapalveluiden, tapahtumallisuuden ja ruokakulttuuria tukevien rakenteiden hyödyntäminen ja vahvistaminen, yhteistyössä ruoka-alan yksityisten innovatiivisten toimijoiden kanssa.

### **Hankkeen riskit**

Rakennus 3 sijaitsee vilkasliikenteisellä Tukutorin alueella ja se rajautuu yleiseen katuverkkoon. Rakennuksessa on toimintaa ja käyttäjiä koko rakennushankkeen ajan. Rakennus on asemakaavalla suojeltu.

Työmaa ottaa ympäristönsä huomioon ja torjuu mahdollisia haittoja seuraavasti:

- Purkutyön aikana seurataan rakenteiden käyttäytymistä ja tarpeen mukaan täydennetään tuentoja ja suojauksia sekä kutsutaan paikalle rakennetekniset asiantuntijat.
- Materiaalisiirroissa ja nostoissa työmaalla ja piha-alueella noudatetaan varovaisuutta ja huolellisuutta, ottaen huomioon sääolot, näkyvyys ja muut erityisolosuhteet.
- Työskenneltäessä korkealla tai paikoissa, joissa on putoamisvaara, käytetään putoamisen estävällä suojauksella varustettuja työtaseja, henkilönostolaitteita, suojaverkkoja, turvavöitä köysineen tai muita putoamisen estäviä suojalaitteita. Milloin työskentelypaikoille tai kulkuteille voi pudota rakennustarvikkeita tai -jätteitä, järjestetään suojaksi tarkoituksen mukaisia kaiteita, aitauksia, suojakatoksia tai muita turvallisuuslaitteita ja -rakenteita
- Koska rakennuksessa on toimintaa ja käyttäjiä koko rakennushankkeen ajan, kulkemisesta ja työskentelystä tuotantotiloissa sovitaan etukäteen käyttäjän kanssa. Työsuorituksia suunniteltaessa ja tehtäessä huomioidaan rakennuksessa tapahtuvan tuotantotoiminnan häiriöttömyys ja sen tarvitsema kulkuliikenne. Sivullisten pääsy työmaa-alueelle estetään/ kielletään.
- Työmaaajärjestelyissä ja työmaa-ajoneuvojen käytössä kiinnitetään erityistä huomiota alueen vilkkaan henkilö- ja autoliikenteen vaikutuksiin ja turvataan sen häiriöttömyys.
- Työmaa pidetään siistinä ja järjestyksessä. Työmaa-alueen jätehuolto ja materiaalien käsittely järjestetään siten, ettei työmaalta pääse leviämään jätteitä tai rakennusaineita ympäristöön.
- Suojeltuihin julkisivuihin ja rakenteisiin tehdään vain Helsingin kaupungin museon kanssa sovitut myönnetyn rakennusluvan mukaiset muutokset ja lisäykset.

Tarkemmat tiedot ovat hankkeesta laaditussa Riskien arviointi-liitteessä, joka on tekninen liiteasiakirja.



## 8 Rakentamiskustannukset

Helsingin tukkutorin ja rakennuksen käyttäjän, Helsingin Tislaamo Oy:n, Helsinki Distilling Company -HDCO:n, välisen sopimuksen mukaan kaupunki sitoutuu yhteistyössä HDCO:n kanssa kunnostamaan rakennuksen uuteen käyttötarkoitukseen. Kustannukset jakaantuvat osapuolten välisen vastuunjakotaulukon mukaan.

Vastuunjakotaulukkoon perustuen Helsingin kaupungille kohdistuvat kustannukset ovat kustannusarvion mukaan (hankkeen enimmäishinta) 1 300 000 euroa (alv 0 %), kustannustasossa 2 / 2015, RI 108,3; THI 154,2.

Tämän lisäksi Helsingin tislaamo Oy Helsinki Distilling Company -HDCO tulee rahoittamaan hanketta yhteensä n. 333 000 euroa.

*Liite 6 Vastuunjakotaulukko*

## 9 Tilakustannus käyttäjälle

Tilakeskus tulee vuokraamaan tilat Helsingin tukkutorille, joka vuokraa tiloja edelleen Helsingin Tislaamo Oy:lle, Helsinki Distilling Company -HDCO:lle. Suunnitelmista laskettuna rakennuksen huoneistoala on 412,5 htm<sup>2</sup>. Tilakeskuksen vuokra-arvio Helsingin tukkutorille on laskettu summasta 1 007 762 euroa (alv 0), jossa hankkeen enimmäishinnasta on vähennetty Helsingin tukkutorin rahoitus hankkeelle v. 2014. Näillä perusteilla laskettuna arvioitu vuokra Helsingin tukkutorille on:

pääomavuokra, joka sisältää tontin vuokran 13,30 euroa / htm<sup>2</sup>. Arvion mukaan vuokratilakustannukset ovat kuukaudessa n. 5500 euroa ja vuodessa n. 66 000 euroa.

Tilakustannuksen laskentaperusteena on tuotto 3 % ja poisto aika 30 vuotta.

## 10 Ylläpito ja käyttötalous

Rakennus tulee yksityisen toimijan käyttöön, joka hankkii irtokalustuksen.

## 11 Hankkeen aikataulu

Hankkeen alustava suunnittelu- ja toteutusaikataulu:

- hankesuunnittelu 11/2014 – 3/2015
- toteutussuunnittelu
  - vaihe 1 2/2014 – 5/2015
  - vaihe 2 11/2014 – 4/2015
- hanke on suunniteltu toteutettavaksi kolmessa vaiheessa:
  - vaihe 1 2/2014-3/2014 purkutyöt
  - 4/2014- 8/2014 rakennuksen 1. kerrokseen on toteutettu tislauksen- ja mäsikäystilat. Tiloissa on tuotantotoiminta käynnissä.







## Suunnittelutyöryhmä

## Liite 1

**Tilaaaja** Helsingin kaupunki, Kiinteistövirasto tilakeskus  
Projektinjohtaja Tarja Lehto  
Projektinjohtaja Raimo Järvinen  
Rakennuttajainsinööri Pentti Salo  
LVI-töiden rakennuttaja Jari Kukkonen  
Sähkötöiden rakennuttaja Risto Kristola

**Kiinteistön omistaja** Helsingin Tukkutori  
Toimitusjohtaja Timo Taulavuori  
Teknisen yksikön päällikkö Tommi Tapanen  
Tekninen isännöitsijä Veikko Westerlund  
Sähkömestari Seppo Pesonen

**Käyttäjä** The Helsinki Distilling Company, Helsingin Tislaamo Oy  
Seamus Holohan  
Kai Kilpinen

**Rakennuttajakonsultti** Fimpec Oy  
Marko Mäkimartti  
Urho Kainulainen

**Pääsuunnittelu** Helsingin kaupunki, Rakennusvirasto, arkkitehtuoriosasto  
Jaakko Haapanen

**Arkkitehtisuunnittelu** Siku Architecture  
Sigrid Holohan  
Mikko Riikonen

**Rakennesuunnittelu** Wise Group Finland Oy  
Joni Avikainen  
Jens Martin

**LVI-suunnittelu** Hepacon Oy  
Jukka Penttinen

**Sähkösuunnittelu** Sähkö- ja telesuunnittelu Alhonen Ky  
Karita Alhonen

**Geotekninen suunnittelu** Geotek Oy  
Ville Hatara

**Palotekninen suunnittelu** L2 Paloturvallisuus Oy  
Kristian Ehrnrooth

**Akustiikkakonsultti** Akukon Oy  
Janne Riionheimo

## Toiminnan kuvaus:

### Tislaamo ja ravintola

Teurastamon rakennuksessa 3 tulee toimimaan The Helsinki Distilling Companyn tislaamo sekä sen ravintola. Tislaamo sijoittuu alakertaan ja yläkertaan tulee ravintola. Osa aulatiloihin sekä sosiaalitilat ovat yhteisiä tislaamolle ja ravintolalle.

#### Tislaamo

Tislaamo jakaantuu neljään tilaan: mäskäämöhön, tislaamoon sekä raaka-aine- ja alkoholivarastoon. Mäskäämöhön ja tislaamoa varten viemäröinti, vedet, lämmitys, ilmanvaihto ja sähköt on uusittu. Samoin tiloihin on tehty uusi vedenpitävä lattia. Tislaamon lattia on otettu samaan tasoon muun rakennuksen kanssa. Tislaamon myöhemmin rakennetut väliseinät ja alaslaskettu katto on poistettu. Rakennuksen alkuperäiset ikkunat länsiseinällä on otettu esiin ja entisöity. Työpajankadun vastaisen seinän 1960-luvulla tehtyyn aukkoon on tehty uusi lasinen ikkuna- ja oviseinä, josta on näkymä tislaamoon.

Kaikessa suunnittelussa ja toteutuksessa on otettu huomioon palo- ja murtoturvallisuus sekä tilojen käyttö elintarviketiloina.

Tislaamon huolto ja toimitukset hoidetaan pihan puolen pääovien kautta. Toimituksia on kahdesta kolmeen viikkoon.

Jätehuolto tukeutuu Tukutorin yhteiseen jäteasemaan. Jätteet toimitetaan Tukutorin jäteasemalle päivittäin. Osa mäskäysjätteestä voidaan toimittaa eläinten rehuksi viikoittain.

Tislaamossa työskentelee 2-5 henkeä päivittäin. Heidän sosiaalitilansa sijaitsevat rakennuksen kellarissa.

### Tislaamon ravintola

#### Konsepti

Ravintolaan on suunniteltu n. 120 asiakaspaikkaa. Näiden lisäksi tulee olemaan joitain kymmeniä ulkotarjoilupaikkoja.

Ravintola tarjoaa asiakkaille korkeatasoisia juomia, ruokaa ja viihtymistä ainutlaatuisessa tehdasmiljöössä. Ruokatarjoilu perustuu yksinkertaiseen ja maukkaaseen ruokaan. Ravintolaan voidaan myös kutsua vierailevia keittiömestareita toteuttamaan omia ruokakonseptejaan pop-up -ravintola hengessä. Juomatarjoilu tulee pientislaamoilta, -panimoilta ja -viinitiloilta ympäri maailman. Hintatasoltaan ravintola on ns. oman rahan paikka.

Elävä musiikki, teatteri-, lausunta- yms. esitykset tulevat olemaan kiinteä osa ravintolan toimintaa. Kävijöillä on myös mahdollisuus tutustua tislaamotoimintaan sekä osallistua erilaisille juomakulttuurista syventäville kursseille. Ravintolatilaa ja rakennuksen julkisivuun ehdotetut muutokset suunnitellaan ottaen huomioon sekä rakennuksen suojelutarpeet sekä toiminnan vaatimukset.

Ravintolan sisustuksessa pyritään säilyttämään mahdollisimman paljon alkuperäistä tehdasinteriööriä. Myös rakennuksen ulkoasuun ehdotetut muutokset suunnitellaan kunnioittamaan rakennuksen ja alueen henkeä.

## Teurastamon alue

Teurastamon alue on Suomessa ainutlaatuinen ruoka- ja ravintolatoimijoiden kohtaustapaikka, jota kaupunki tukee osana ruokakulttuuristrategiaansa. Teurastamo identifioituu vahvasti kaikkia yhdistävään keskuspihaan, johon yrittäjien toimintakin luontevasti kesäaikaan laajentuu. Tämä on hyödynnetty ravintolan suunnitelmissa siten, että rakennukseen on suunniteltu erilaisia ulkotarjoilualueita. Näille tarjoillaan myös ruokaa. Pihan puolelle suunniteltu näköalatasanne palvelee sekä maantasolla olevaa ravintolan terassia että myös nimensä mukaisesti tarjoaa hienon näkymän Teurastamon pihalle ja sen lukuisiin tapahtumiin.

Helsingin ensimmäinen tislaamo sataan vuoteen ja sen yhteyteen avautuva ravintola ovat jo nyt herättäneet kiinnostusta sekä kotimaassa että ulkomailla. Konsepti on suunniteltu siten, että siitä muodostuu kävijöille, niin kaupunkilaisille kuin matkailijoillekin nähtävyys ja elämys. Tislaamorakennus tulee valmistuttuaan olemaan Teurastamon maamerkki ja vetonaula, joka kerää yleisöä alueelle niin lähikaupunginosistaan Kalliosta, Harjasta ja Kalasatamasta kuin koko pääkaupunkiseudulta. Ruokamatkailijat ympäri maailmaan käyvät jo nyt kolkuttelemassa tislaamon ovia.

## Liiketoiminta

Ravintolan liiketoiminnan kannattavuus perustuu hyvän konseptin lisäksi tilan monipuolisiin käyttömahdollisuuksiin sekä vetovoimaiseen piirteisiin. Tislaamon ravintolan tilajärjestelyt on suunniteltu siten, että ne palvelevat monenlaisia kävijöitä (esteettömyys on huomioitu) ja houkuttelevat jo itsessään väkeä tutustumaan hienoon uudistettuun teollisuusrakennukseen. Tislaamon ravintolan liiketoiminta on myös suunniteltu vahvasti rakennuksen ehdoilla..

## Keittiön toiminta

Ravintola tarjoaa itse valmistettua ruokaa puhtaista raaka-aineista, mukaan lukien raaka kala, liha ja kasvikset. Arvioitu annosmäärä päivässä on n. 200. Ravintolalla on A-oikeudet. Keittiössä työskentelee 1-3 hlöä ja salissa saman verran päivästä riippuen. Viikonloppuisin paikalla on vahtimestari.

Raaka-aineet varastoidaan asianmukaisesti ravintolan keittiön yhteydessä olevissa (kylmä-) säilytystiloissa. Alkoholi varastoidaan baarin yhteydessä sekä omassa varastotilassa ravintolan yhteydessä.

## Toimitukset ja jätehuolto

Ravintolan ruoka- ja juomatoimitukset sekä jätehuolto hoidetaan hissillä, jonka kantavuus tulee mitoittaa ravintolan kuljetustarpeen mukaan. Hissi toimii myös esteettömänä pääsynä ravintolasaliin, joten hissillä on sovellettava myös henkilökuljetukseen. Autokuljetuksia ravintolaan tulee 5-10 viikossa. Tavarat saadaan sisään pihanpuoleisen pääoven tai suoraan hissillä ulko-oven kautta.

Jätehuolto tukeutuu Tukutorin yhteiseen jäteasemaan. Jätteet toimitetaan Tukutorin jäteasemalle päivittäin.



**KIINTEISTÖVIRASTO TILAKESKUS**

HELSINGIN TUUKKUTORI

RAK. 3 TISLAAMO

TYÖPAJANKATU 2A, 00580 HELSINKI

Korjaus- ja muutostyöt

TILAOHJELMA

20.03.2015

		brm <sup>2</sup>	hym <sup>2</sup>	htm <sup>2</sup>
<b>KELLARI</b>	SOS.TILA, PUKUH. HENKILÖKUNTA KÄYTÄVÄ TEKNINEN TILA SUIHKU + WC HENK.KUNTA SIIVOUS PORRAS		8 7 4 2	
	<b>YHT.</b>	<b>43</b>	<b>14</b>	<b>40,5</b>
<b>1.KRS</b>	ETEINEN & AULA WC N WC M WC INVA HISSI HISSI		44 5,5 3 4,5 3	
	<b>YHT.</b>		<b>60</b>	<b>69</b>
(TUOTANTOTILAT)	MÄSKÄYSHUONE ALKOHOLIVARASTO RAAKA-AINEVARASTO YLEISÖTILA TISLAUSHUONE PORRAS		47,5 6,5 6,5 15 39	
	<b>YHT.</b>	<b>225</b>	<b>114,5</b>	<b>114</b>
<b>2. KRS</b>	RAVINTOLASALI SIIVOUSKOMERO (RAV.SALI) KEITTIÖ KÄYTÄVÄ (PARVI) NEUVOTTELUHUONE TEKNINEN TILA KABINETTI SIIVOUSKOMERO (PARVI) PORRAS HISSI		102 4,5 19 7 21,5 14 2,5	
	<b>YHT.</b>	<b>228</b>	<b>170,5</b>	<b>171,5</b>
<b>KABINETTI</b>	KABINETTIHUONE KIERREPORRAS		13	
	<b>YHT.</b>	<b>23</b>	<b>13</b>	<b>17,5</b>

**KOKO RAKENNUS****519****372****HUONEISTOALA htm<sup>2</sup>****412,5**

LAATIIJA:

Sigrid Holohan arkkitehti SAFA

**siku architecture oy**[045-111 89 70 / sigrid.holohan@siku.se](mailto:sigrid.holohan@siku.se)

## Rakennusosat ja tekniset järjestelmät

## Liite 4

## Rakennusteknilliset osat

	Uudisrakennus	Uusitaan kokonaan	Uusitaan osittain	Lisätään/laajennetaan	Korjataan	Säilytettävä ennallaan	Huomioita
<b>Alueosat</b>							
Maaosat			X				Terassirakenteen ja sisäänkäynnin kohdalta
Tuennat ja vahvistukset						X	
Päällysteet			X				Terassirakenteen kohdalta
Alueen varusteet, opasteet						X	
Alueen rakenteet, aidat, tukimuurit						X	
Pihavarastot, katokset, jätekatokset						X	
<b>Talo-osat</b>							
<b>Perustukset</b>							
Anturat				X			Terassirakenteelle paaluanturat
Perusmuurit						X	
Salaojat						X	
<b>Alapohjat</b>							
Alapohjalaatat					X		Eteisen kohdalta korjataan
Kanaalit						X	
<b>Runko</b>							
Kantavat seinät						X	
Pilarit, palkit						X	
Välipohjat					X		Uusi porrasaukko ja vanhan ummistus
Yläpohjat					X		Paikkakorjauksia
<b>Julkisivut</b>							
Ulkoseinät, julkisivupinnat						X	
Lämmöneristeet					X		Eteiseen ja hissikuiluun lisätään eristeet
Ikkunat			X				
Ulko-ovet, lukot			X				
Vesipellit		X					
Julkisivuvarusteet			X				
<b>Ulkotasot</b>							
Parvekkeet				X			Uusi terassirakenne
Katokset						X	
<b>Vesikatot</b>							
Vesikattorakenteet, vesikatteet						X	
Räystäsrakenteet						X	
Vesikourut, syöksytorvet						X	
Kattoikkunat						X	
<b>Muut rakennusosat</b>							

<b>Tilaosat</b>							
<b>Tilan jako-osat</b>							
Väliseinät				X			
Lasiväliseinät				X			
Kaiteet				X			
Palo-ovet						X	
Väliovet, erityisovet				X			
Lukitus				X			
<b>Tilapinnat</b>							
Lattioiden pintarakenteet			X				
Sisäkatot, alakatot			X				
Seinien pintarakenteet			X				
<b>Tilavarusteet</b>							
Kiintokalusteet				X			
Varusteet, opasteet				X			
Laitteet				X			
<b>Muut tilaosat</b>							
Hissit		X					
Portaat				X			
Tulisijat ja savuhormit						X	
ATEX-tilat						X	
<b>Muut rakennusosat</b>							

## LVIA-järjestelmät

	Uudisrakennus	Uusitaan kokonaan	Uusitaan osittain	Lisätään/ laajennetaan	Korjataan	Säilytettävä ennallaan	Huomioita
<b>Lämmitysjärjestelmä</b>							
Lämpöjohdot			X				
Lämmönjakokeskus						X	siirrin uusitaan erillistyönä
Lämmityspatterit			X				
Lattialämmitys							ei ole
Vesimäärän mittaus					X		liitetään rakennusautomaatioon
Vuodonilmaisimet							
<b>Käyttövesijärjestelmä</b>							
Vesijohdot		X					
Vesikalusteet		X					
<b>Viemärijärjestelmä</b>							
Viemärijohdot			X				
Pohjaviemärit			X				
Rasvanerotuskaivo				X			lisätään
<b>Sadevesijärjestelmä</b>							
Sadevesiviemärit			X				
Sadevesikaivot						X	
<b>Ilmanvaihtojärjestelmä</b>							
Ilmanvaihtokoneet		X					
IV-kanavistot		X					
IV-päätelaitteet		X					
IV:n jäähdytysjärjestelmät				X			lisätään
Lämmön talteenottojärjestelmä				X			lisätään
<b>Muut järjestelmät</b>							
Kaasujärjestelmät							ei ole
Paineilmajärjestelmät							ei ole
Kylmäjärjestelmät, jäähdytyslaitteet				X			lisätään keittiön kylmälaitteet
Koneellinen savunpoisto							ei ole
Palontorjuntajärj., pikapalopostit							
Palonsammutusjärjestelmät							
Kohdepoistojärjestelmät				X			keittiön rasvapoisto, WC-tilat
Purunpoistojärjestelmä							ei ole
<b>Liittymät</b>							
Kaukolämpöliittymä						X	
Vesiliittymä						X	
Viemäriliittymä						X	



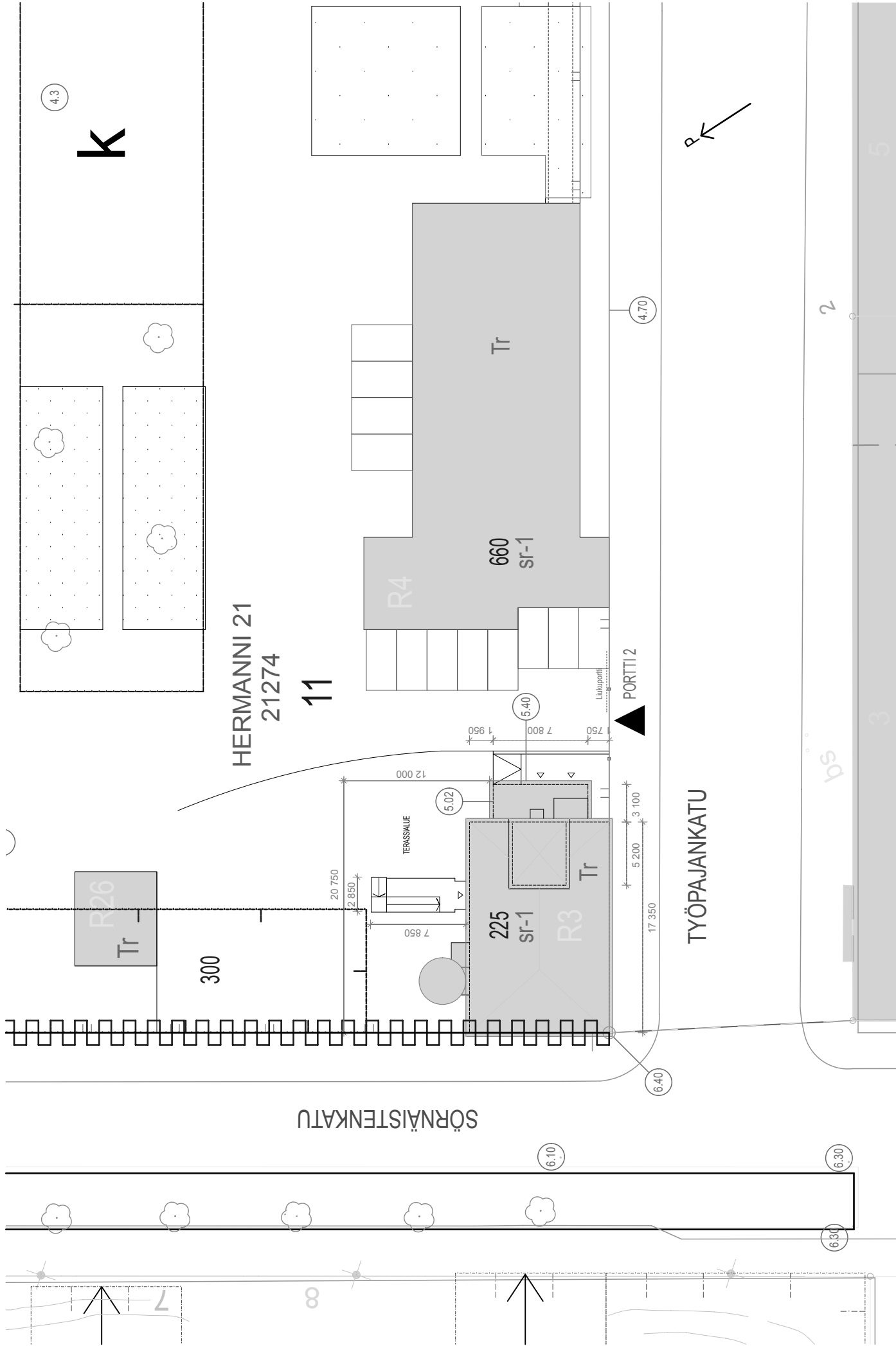
## Rakennusautomaatiojärjestelmät

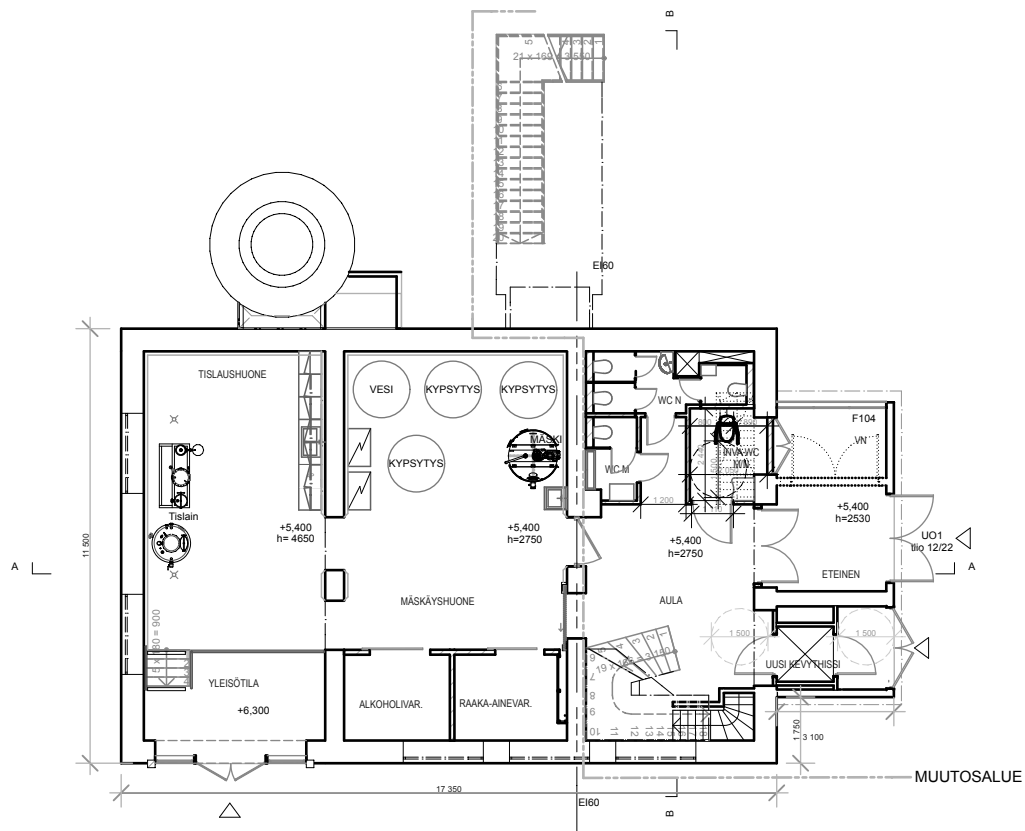
	Uudisrakennus	Uusitaan kokonaan	Uusitaan osittain	Lisätään/laajennetaan	Korjataan	Säilyy ennallaan	Huomioita
Rakennusautomaatiojärjestelmä				X			
Savunpoiston ohjausjärjestelmä							ei ole
Palopeltienohjausjärjestelmä							ei ole

## Sähköjärjestelmät

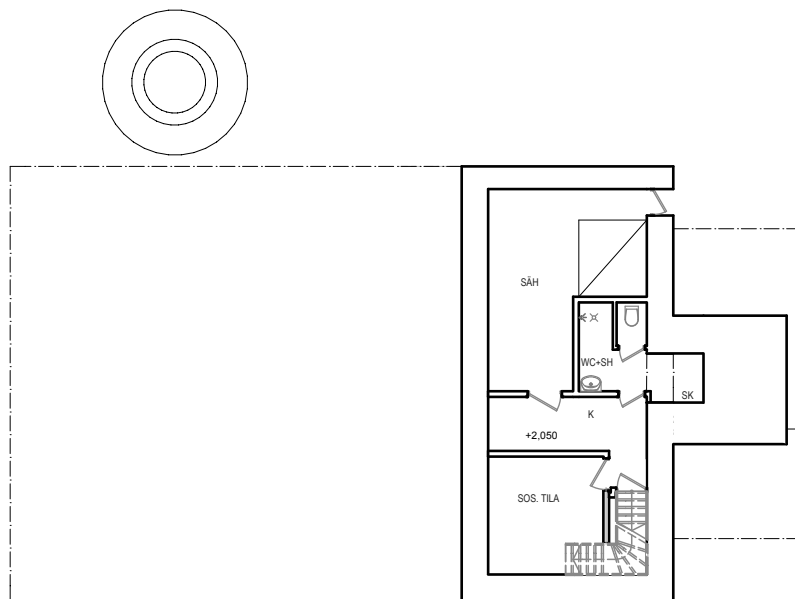
	Uudisrakennus	Uusitaan kokonaan	Uusitaan osittain	Lisätään/laajennetaan	Korjataan	Säilyy ennallaan	Huomioita
<b>Asennus- ja apujärjestelmät</b>							
Kaapelihiyllyjärjestelmät			X				
Johtokanavajärjestelmät		X					
Lattiakanavajärjestelmät							ei ole
Läpiviennit		X					
Esitystekniset apujärjestelmät							ei ole
<b>Pääjakelujärjestelmä</b>							
Muuntamo ja keskijännitekojeisto							ei ole
Sähköliittymä						X	
Pääkeskukset						X	
Nousu- ja jakokeskukset		X			X		
Kaapelointi		X					
Varavoimajärjestelmä							ei ole
Aurinko- tai tuulivoimajärjestelmät							ei ole
<b>Laitteiden ja laitteistojen sähköistys</b>							
Kiinteistön laitteet ja -laitteistot		X					
LVI-laitteet ja -laitteistot		X					
Käyttäjän laitteet ja -laitteistot		X					
Kylmälaitteiden sähköistys		X					
<b>Sähköliitännäjärjestelmät</b>							
Pistorasiat		X					
Kosketinkiskojärjestelmät		X					
<b>Valaistusjärjestelmät</b>							
Sisävalaistusjärjestelmä		X					
Ulkovalaistusjärjestelmä		X					
Aluevalaistusjärjestelmä			X				
Julkisivuvalaistusjärjestelmä							ei ole

Esitysvalaistusjärjestelmä						ei ole
<b>Rakennuksen sähkölämmitysjärj.</b>						ei ole
Lattialämmitykset						
Putkistojen saattolämmitys						
Sulanapitojärjestelmät						
<b>Turvavalaistusjärjestelmät</b>						
Poistumisreitti- ja turvavalaistusjärj.		X	X			
Hätävalaistusjärjestelmä						
<b>Tietotekniset järjestelmät</b>						
Antennijärjestelmä						ei ole
Yleiskaapelointijärjestelmä		X				
Puhelinjärjestelmä						uusitaan yleiskaapeloinniksi
Ovipuhelinjärjestelmä						ei ole
<b>Tilakohtaiset kuva- ja äänijärj.</b>						ei ole
AV-järjestelmä						
Esitysäänentoistojärj. (näyttämöt)						
Kuvasesitysjärjestelmä						
Kuuloa avustavat järjestelmät						
<b>Merkinanto- ja kutsujärjestelmät</b>						ei ole
Ajannäyttöjärjestelmä						
Varattuvalojärjestelmä						
Kutsujärjestelmä						
Vuoronumerojärjestelmä						
<b>Tiedotus- ja näyttöjärjestelmät</b>						ei ole
Informaatiopalvelujärjestelmä						
Opastevalojärjestelmä						
Äänentoisto- ja kuulutusjärjestelmä						
<b>Tilaturvallisuusjärjestelmät</b>						
Sähkölukitusjärjestelmä						
Kulunvalvontajärjestelmä						
Murtoilmaisinjärjestelmä						käyttäjän hankinnassa
Kameravalvontajärjestelmä						
Henkilöturvallisuusjärjestelmä						
<b>Paloturvallisuusjärjestelmät</b>						
Paloilmoitinjärjestelmä						käyttäjän hankinnassa
Palovaroitinjärjestelmä						ei ole
Savunpoistojärjestelmä						ei ole
Palopeltien ohjaus- ja valvontajärj.						ei ole
Palo-ovien ohjaus- ja valvontajärj.						ei ole
Savusulkujärjestelmä						ei ole
Äänievakuointijärjestelmä						ei ole
<b>Automaatio- ja mittausjärjestelmät</b>						
Rakennusautomaatiojärjestelmä				X		
Käyttöveden mittausjärjestelmä				X		
Sähköenergian mittausjärjestelmä					X	
Lämmön mittausjärjestelmä						
<b>Muut järjestelmät</b>						
Varavoimajärjestelmät						ei ole



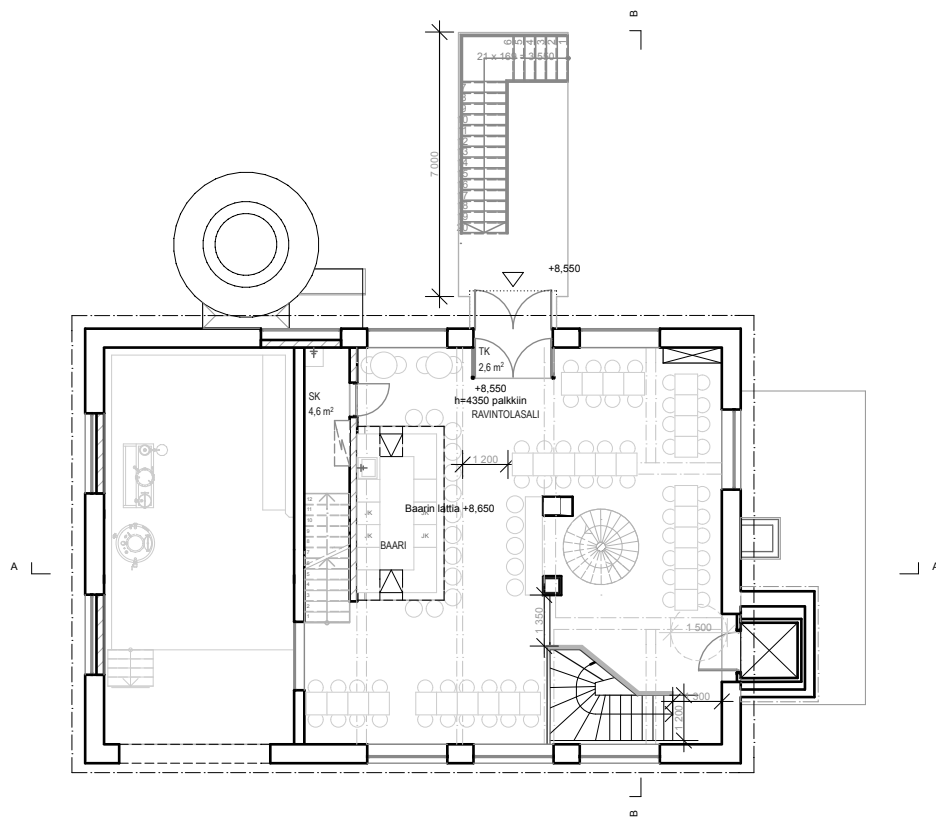


1. KRS SISÄÄNKÄYNTI

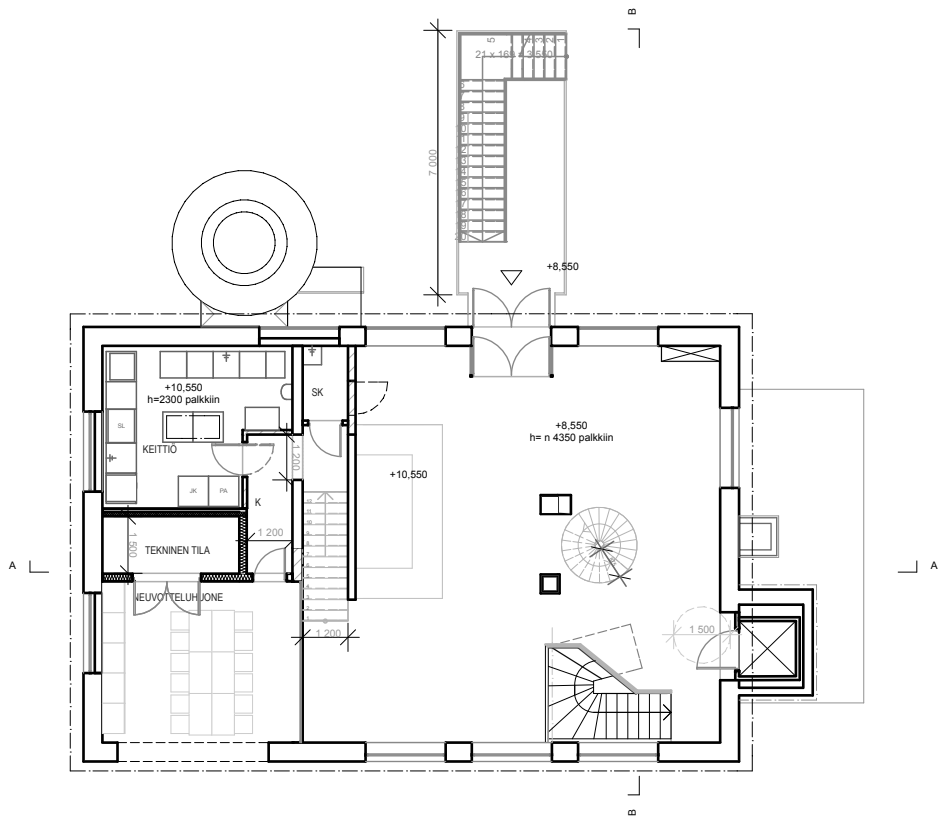


KELLARI

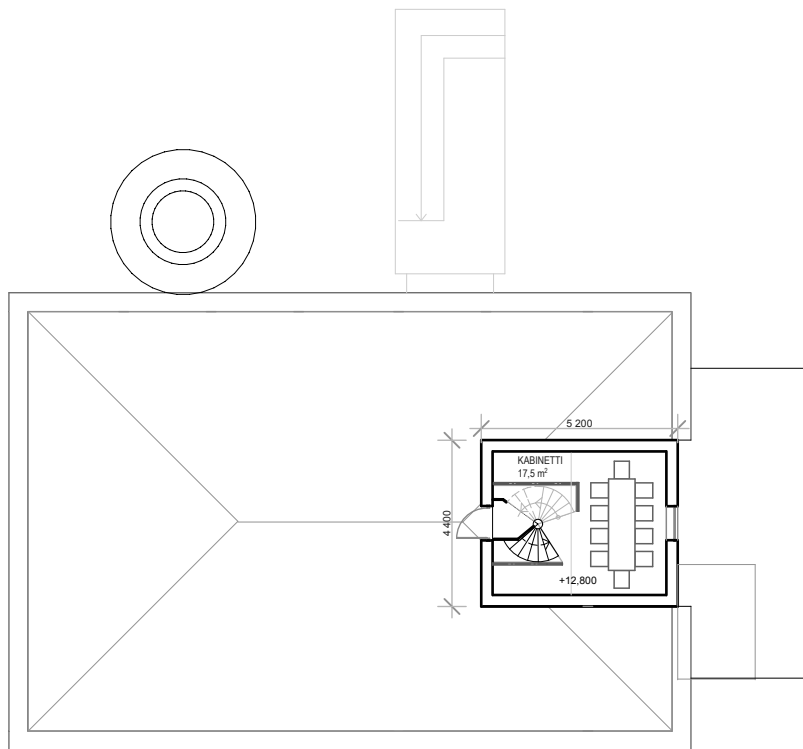




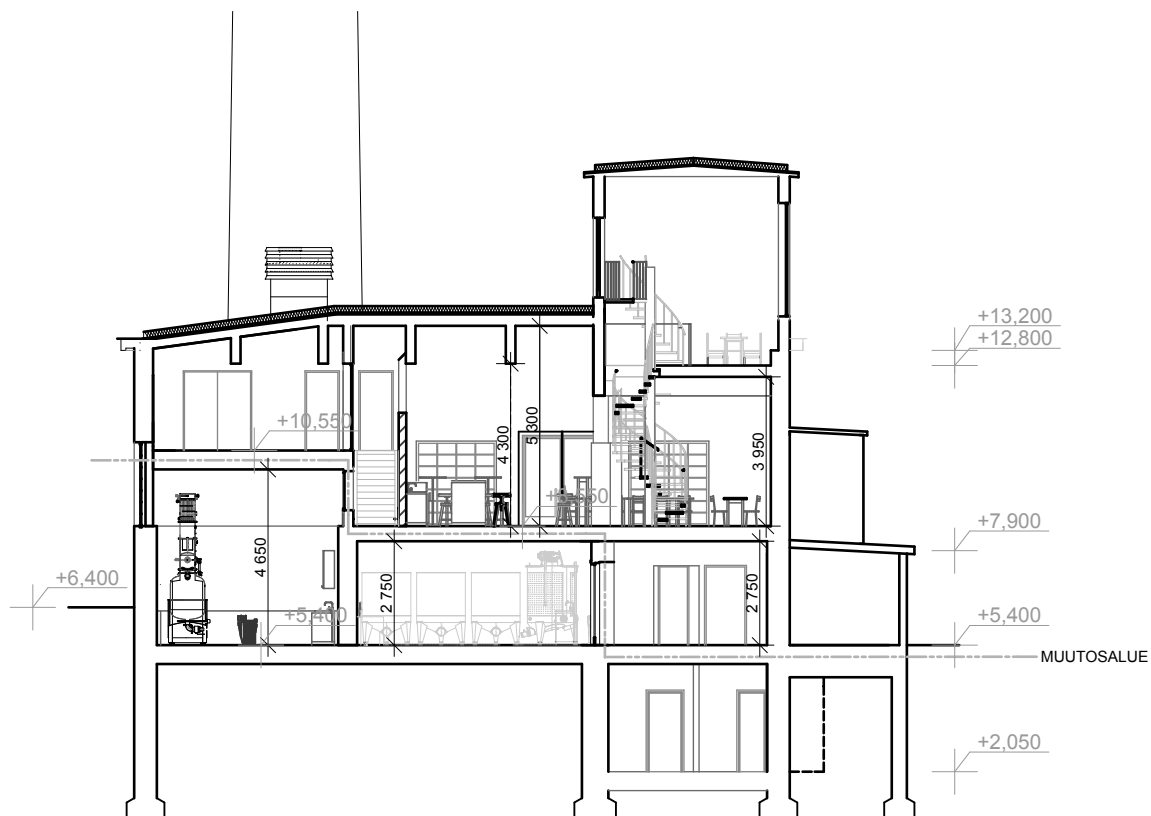
2. KRS RAVINTOLASALI



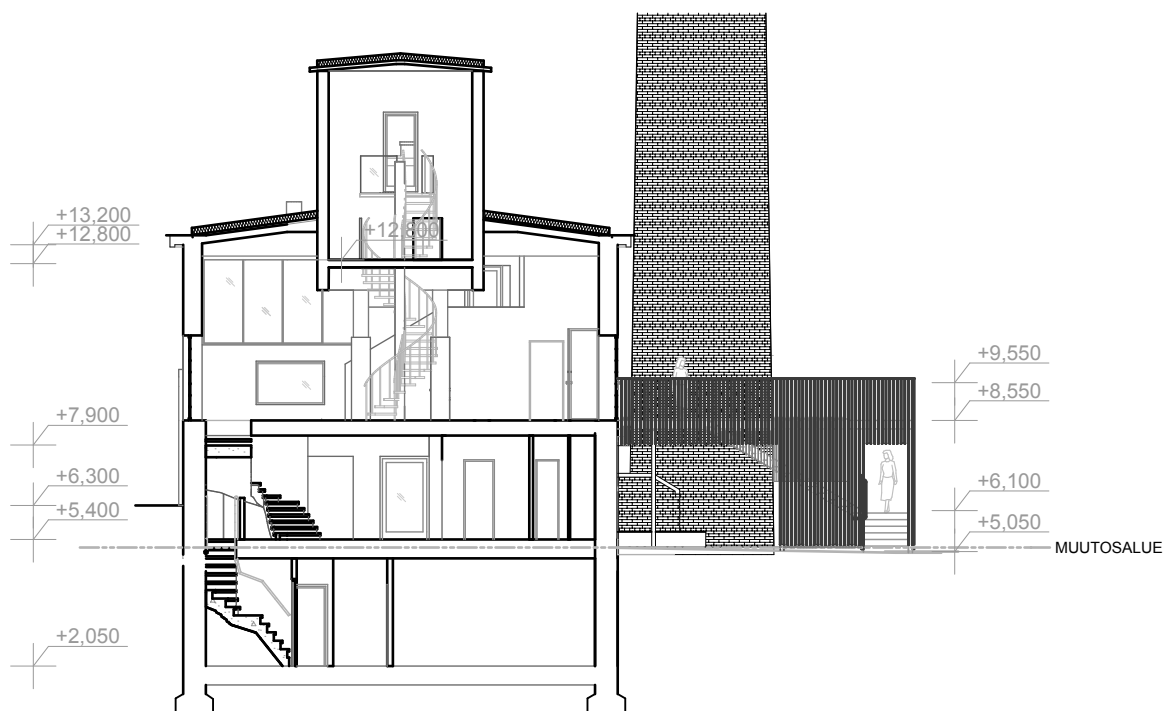
2. KRS PARVI



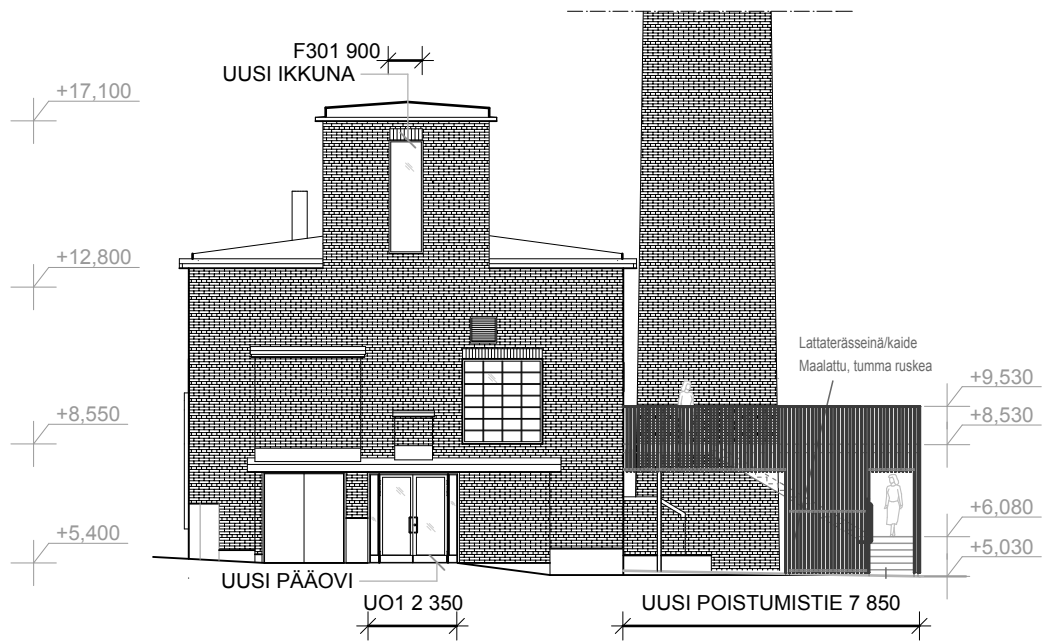
KABINETTI



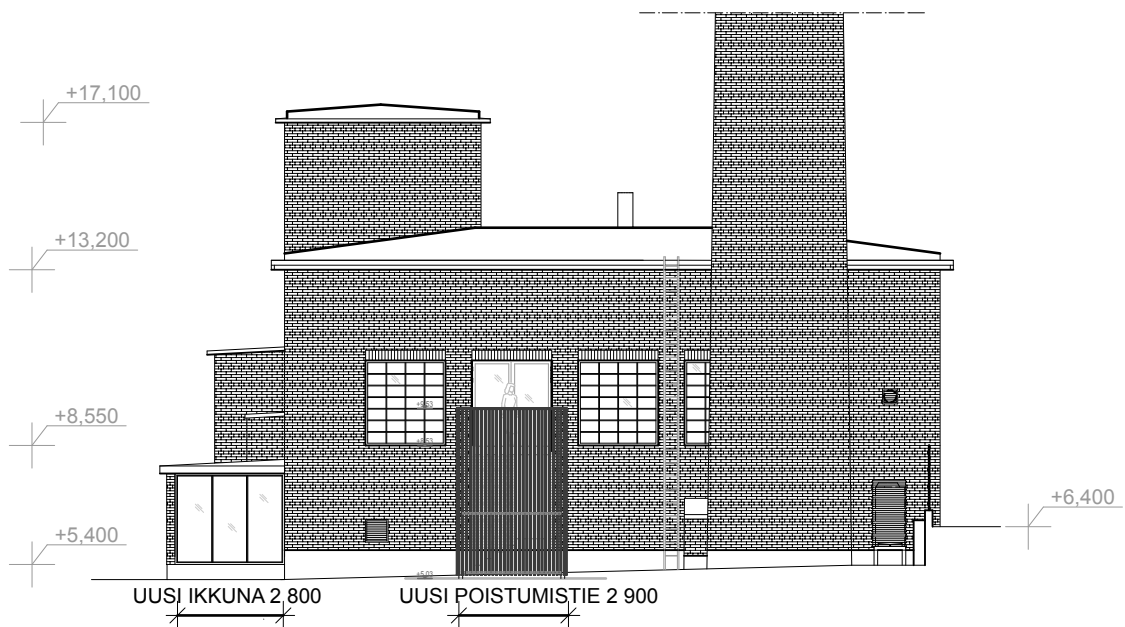
LEIKKAUS A-A



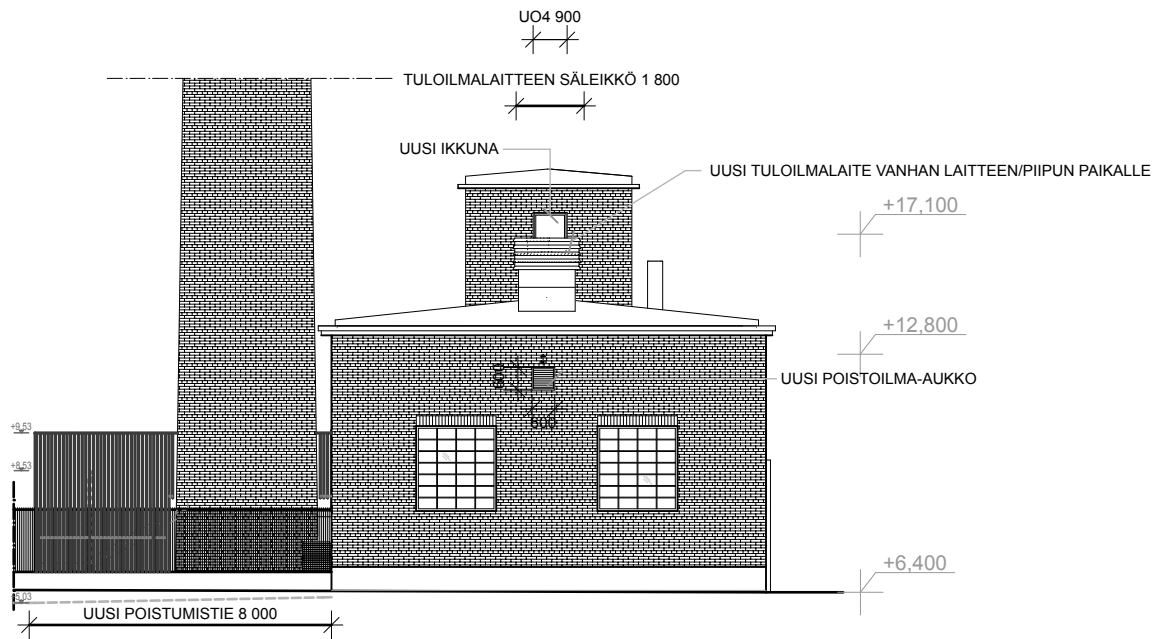
LEIKKAUS B-B



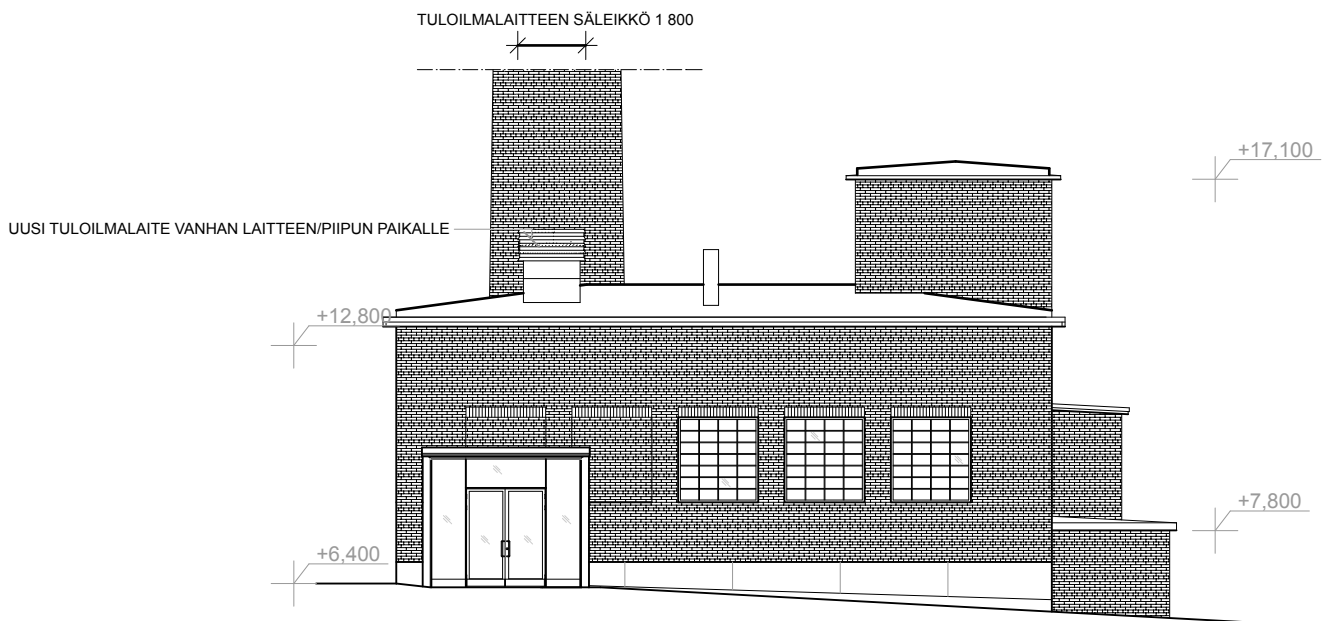
JULKISIVU ITÄÄN



JULKISIVU POHJOISEEN



JULKISIVU LÄNTEEN



JULKISIVU ETELÄÄN





portaikko			X
uudet ikkuna-aukot			X
<b>lattiat</b>			
pohjatyöt ja kaadot			X
jalkalistat + mahd. Vesieristys			X
pinnat			X
<b>sisäseinät</b>			
aukotukset			X
uusien rakentaminen			X
sisäovet + niiden lukot			X
liukuovien kunnostus			X
lasiseinät + ovet			X
pohjatyöt, tasoitus + mahd. vesieristys	X		
pintamaalaus + laatoitus			X
<b>sisäkatot</b>			
pintamaalaus tai muu -käsittely			X
pohjatyöt, tasoitus	X		
akustointi	X		
<b>Piippu</b>			
kunto- ja rakennekartoitus	X		
ulko-ovi	X		
valoaukot	X		
eristys	X		
välipohjat + portaat	X		
talotekniikka tilaan (LVIS)	X		
pukuhuone pinnat ja irtaimisto			X
löylyhuone pinnat ja lauteet ja kluas			X
<b>Kellari</b>			
suihku + wc-tilat vesieristys	X		
laatoitus	X		
vesikalusteet	X		
<b>vessat</b>			
vesi + viemärointi			
lattioiden pohjatyöt ja kaadot			
vesieristykset			
seinien rakentaminen + ovet			
laatoitus + pintakäsittelyt (seinät, katto, lattiat) (perustason ylittävät HDCO:n kustannuksella)			
vesikalusteet (perustason ylittävät HDCO:n kustannuksella)			
wc valaistus (perustason ylittävät HDCO:n kustannuksella)			
<b>Ravintolatilat</b>			
parven väliseinien rakentaminen	X		
ikkuna tislautilaan			X
portaat keittiöön	X		
lasinen kypsyyskaappi			X
irtaimisto			X
<b>Baaritiski</b>			
vesi ja viemärointi	X		
tiski ja kaapit			X
koneet			X
<b>Keittiö</b>			
vesi ja viemärointi	X		
laitteet			X
kalusteet			X
<b>suunnittelu</b>			
rakennesuunnittelu	X		
- Välipohjarakenteen lujuustekninen tarkastelu	X		
- Uusien aukkojen ja läpivientien rakennelaskelmat ja -suunnitelmat	X		
- Märkätilojen vedeneristysten suunnittelu	X		
- Kantavien rakenteiden palonkestävyyden selvittäminen ja tarvittaessa palosuojausten suunnittelu	X		
- Palokatkosuunnittelu	X		X
- Äänitekninen suunnittelu	X		
- Muut mahdolliset korjaukset	X		X
Arkkitehtuurisuunnittelu	X		X
sähkösuunnittelu	X		X
LVI-suunnittelu	X		
rakennusluvat	X		
<b>Toilets</b>			
waterpipes + drainage	X		
water proofing	X		
building of walls + doors	X		
tiling and painting (walls, ceiling, floor)	X		
sinks, toilet bowls etc.	X		
lighting for toilet	X		

Tunnus		Tiedot		Task Name	